

仙台市の給食施設の現状と課題等について

1 学校給食の概要

学校給食は、昭和 29 年に成立した学校給食法により法的に位置づけられ、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること、日常生活における食事について正しい理解を深めること等の目標を達成するために、義務教育諸学校の児童生徒に対して実施される給食と定められた。

また、平成 21 年に学校給食法が改正され、児童生徒に必要な栄養量等に関する実施基準、調理過程の衛生管理に関する衛生管理基準が同法に定められた。

2 学校給食の実施方式

調理設備のある学校での調理、大規模な調理場での調理等、様々な実施方式がある。

【各実施方式の内容】

実施方式	内容
単独調理校方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校の児童生徒に給食を提供する方式
親子方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校及びその近隣の学校の児童生徒に給食を提供する方式
共同調理場方式 (学校給食センター方式)	共同調理場（以下「学校給食センター」という。）で調理を行い、複数の学校の児童生徒に給食を提供する方式
民間調理場方式	民間事業者の調理場で調理を行い、複数の学校の児童生徒に給食等を提供する方式

3 政令指定都市の状況

小学校では主に単独調理校方式や学校給食センター方式、中学校ではそれらの他、民間調理場方式において学校給食を実施している。

【政令指定都市における学校給食の実施状況（令和 4 年度）】

	小学校	中学校	定時制高校	特別支援学校
単独調理校方式	20 都市	12 都市	3 都市	14 都市
親子方式	7 都市	9 都市	—	1 都市
学校給食センター方式	10 都市	11 都市	—	2 都市
民間調理場方式	—	8 都市	4 都市	2 都市

※複数の実施方式で給食を提供している都市は、それぞれの実施方式に計上しているため、学校ごとの実施方式の合計は指定都市数（20 都市）を超えることがある。

※各都市において、給食の実施率、児童生徒数等は様々である。

4 本市の状況

(1) 学校給食の実施方式等

本市では、単独調理校方式、親子方式及び学校給食センター方式により学校給食を実施しており、令和4年5月時点で186校の児童生徒約7.8万人に対し給食を提供している。

【各実施方式の校数及び児童生徒数】

(令和4年5月時点)

	校数						児童 生徒数
	小学校	中学校	特別支 援学校	定時制 高校	中等教 育学校	合計	
単独調理校 (※)	64校	12校	1校	2校		79校	34,294人
親子方式校	(親)2校 (子)1校	(子)1校				4校	244人
学校給食センター対象校	51校	51校			1校	103校	43,150人
太白学校給食センター	7校	9校				16校	8,321人
荒巻学校給食センター	8校	10校				18校	8,269人
野村学校給食センター	18校	5校				23校	8,819人
高砂学校給食センター	9校	12校				21校	9,566人
南吉成学校給食センター	9校	15校			1校	25校	8,175人
合計	118校	64校	1校	2校	1校	186校	77,688人

※大規模改修等により学校給食センターから代替提供中の単独調理校を含む。

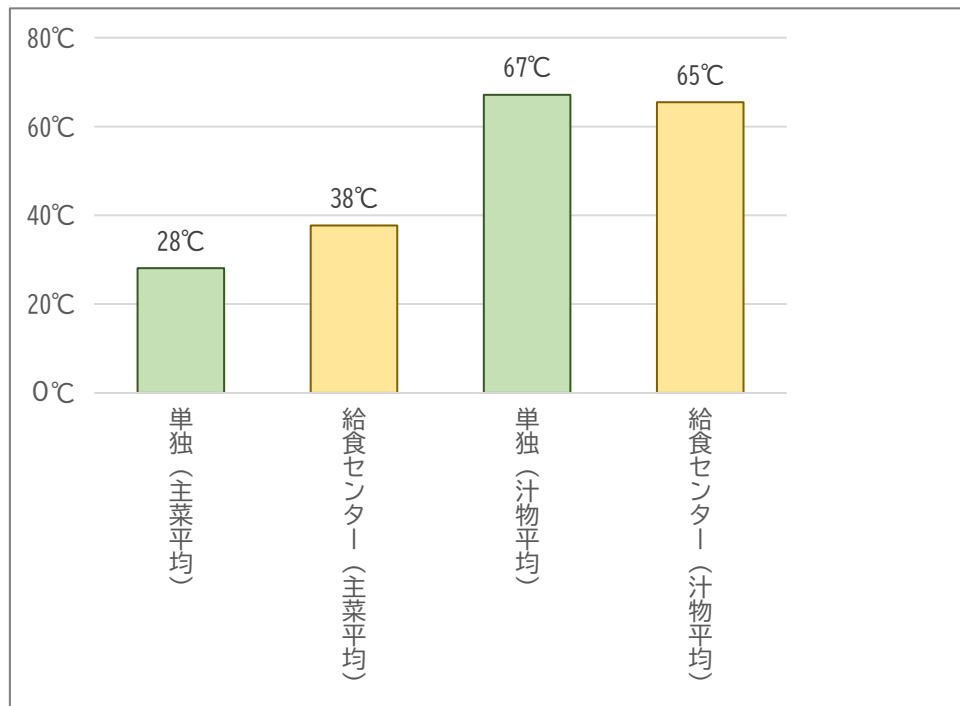
(2) 学校給食の実施状況

令和4年11月の給与栄養量について、下表のとおり、小学校・中学校ともに、全ての栄養量がほぼ充足している状況である。

	単独調理校		学校給食センター	
	小学校	中学校	小学校	中学校
エネルギー	99.2%	98.9%	100.2%	100.8%
カルシウム	102.8%	97.2%	106.2%	100.7%
マグネシウム	192.0%	100.0%	196.0%	106.0%
鉄	103.9%	102.2%	102.7%	97.8%
ビタミンA	182.1%	148.6%	149.2%	131.7%
ビタミンB1	104.6%	142.3%	100.5%	103.6%
ビタミンB2	142.3%	110.4%	141.5%	111.7%
ビタミンC	107.8%	94.5%	111.2%	101.1%
食物繊維	138.1%	110.3%	134.2%	112.9%

給食の提供温度について、学校給食センターは、調理後に各対象校に給食を搬送していることから、給食提供まで一定の時間を要するが、保温食缶を使用しているため、一定の温度で給食が提供できている。

【単独調理校・学校給食センターの提供温度測定のサンプル調査】



※令和 5 年 2 月 24 日～同年 3 月 9 日の間において、児童生徒が配膳準備を開始する 5 分前に、配膳室にて食缶内の献立の温度を測定（サンプル調査）

また、毎年、「全国学校給食週間」に合わせ、市民の方々に学校給食への関心を高め、理解を深めていただくことを目的に「学校給食フェア」を開催している。学校給食の歴史や学校における食育の取組みについての展示を行ったほか、特色のある学校給食メニューを市役所食堂にて提供した。

加えて、G7 仙台科学技術大臣会合開催（令和 5 年 5 月 12 日～14 日）を記念し、小中学校において、G7 参加国にちなんだ食材や料理を取り入れた「G7 給食」を提供した。

【学校給食の献立の一例】

六郷小学校（ワールドカップ応援献立）



高砂学校給食センター（特産品を活用した献立）



(3) 給食施設の整備等に係る費用

学校給食センター方式の児童生徒 1 日 1 人あたりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用（以下「給食単価」という。）は、単独調理校方式や親子方式の給食単価と比し割安である。

【各実施方式の給食単価】

	単独調理校					親子	学校給食センター
児童生徒数	200 人	300 人	400 人	600 人	800 人	親 600 人 子 200 人	10,000 人
給食単価	1,050 円	896 円	706 円	565 円	464 円	505 円	402 円

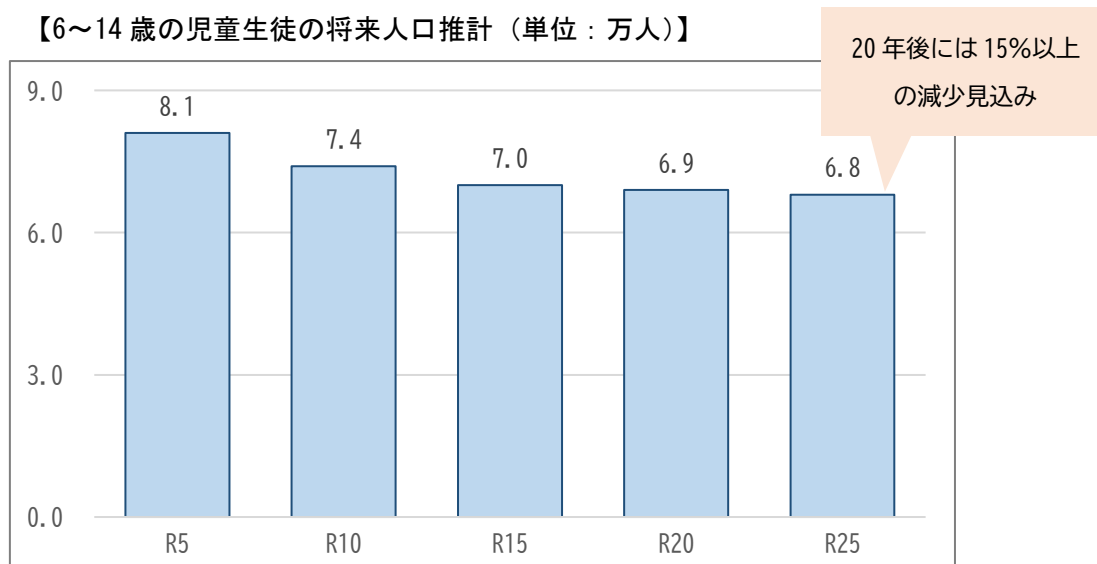
※保護者負担である給食費を財源とする賄材料費を除く「ライフサイクルコスト（施設整備費等のインシヤルコスト + 維持管理運営費のランニングコスト）」から算出

5 課題

今後は、児童生徒数の減少の他、給食施設の老朽化に伴う整備費の増加が見込まれることから、給食施設全体における運営体制及び将来のあり方（以下「給食施設のあり方」という。）を検討する必要がある。

(1) 児童生徒数の減少

本市の 6～14 歳の子どもは年々減少し、令和 25 年には約 6.8 万人となる見込みである。



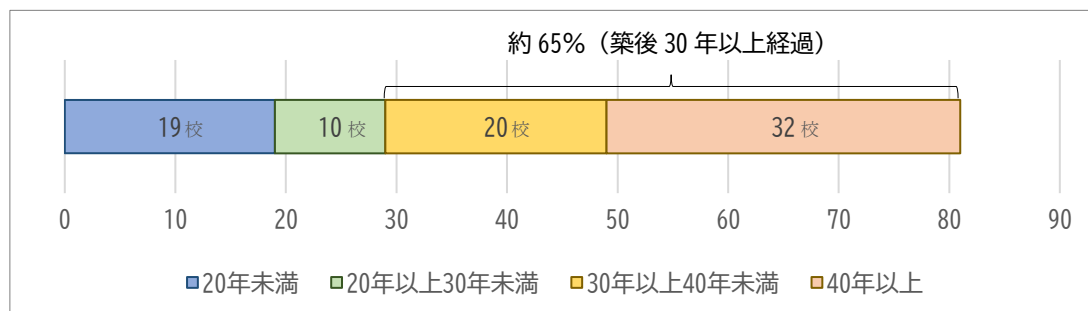
資料：令和 2 年国勢調査に基づく仙台市の将来人口推計（令和 4 年 3 月推計）

また、過去 5 年間の推移として、平成 29 年 5 月と令和 4 年 5 月を比較した場合、一部の地域においては、少子化の進行により、児童生徒数が大きく減少している学校がある。

（２）給食施設の整備費の増加

単独調理校（79 校）及び親子方式の親校（2 校）のうち、一定の対応を検討する必要があると考えられる築後 30 年以上経過した学校は 52 校と全体の約 65%を占めている。

【築年数別の単独調理校等数（令和 4 年度末時点）】



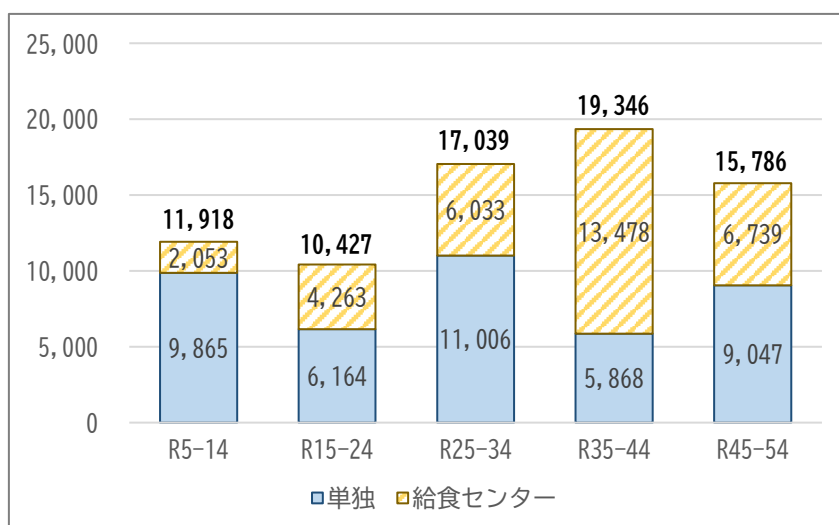
また、学校給食センターでは、最も早期に整備された太白学校給食センターが築後 25 年を経過している。

【学校給食センターの築年数（令和 4 年度末時点）】

学校給食センター	竣工	築年数
太白学校給食センター	平成 10 年 2 月 10 日	築 25 年
荒巻学校給食センター	平成 15 年 3 月 20 日	築 20 年
野村学校給食センター	平成 20 年 2 月 29 日	築 15 年
高砂学校給食センター	平成 22 年 2 月 28 日	築 13 年
南吉成学校給食センター	平成 28 年 7 月 15 日	築 6 年

令和 5 年度から令和 14 年度までの施設整備費は約 119 億円の見込みとなり、ピーク時の令和 35 年度から令和 44 年度までの施設整備費は約 193 億円の見込みとなり、現状の施設を維持していくためには、今後も多額の整備費が見込まれる。

【給食施設の整備費の推移（単位：百万円）】

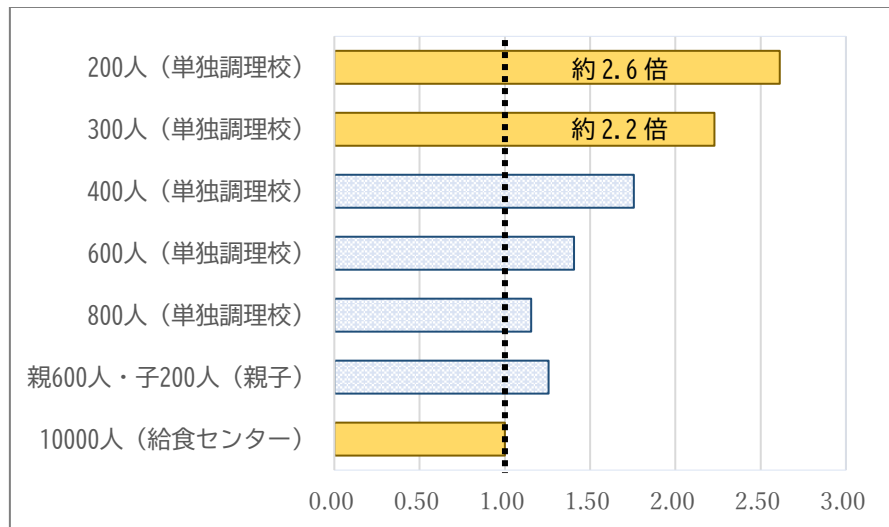


※建築年度を基準にした計画保全年数を踏まえ、改修周期である 20 年スパンを基本にした改修工事後に改築を行うこととして試算

(3) 給食単価の上昇

4 (3) 記載のとおり、単独調理校方式の費用と比較し、親子方式・学校給食センター方式は割安なものとなっている。将来的に児童生徒数が減少していくと見込まれる中、学校給食センター方式の費用と比較し、児童生徒数 300 人規模の単独調理校方式の場合には約 2.2 倍、児童生徒数 200 人規模の同方式の場合には、約 2.6 倍の差が生じる。

【学校給食センター方式に対する実施方式ごとの給食単価の比率】



6 各実施方式の比較

【各実施方式の主な特徴】

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
衛生管理	学校給食衛生管理基準等を踏まえ、調理等を行っている。	同左	同左
食育	学校内に栄養士等が配置されているため、学校の栄養士等が、給食の時間等に食に関するきめ細やかな指導を行っている。	親校の栄養士等が、給食の時間等に自校の生徒に対して食に関する指導を行っている。	学校給食センターの栄養士が適宜対象校へ訪問し、食に関する指導を行っている。
施設の老朽化	築後 30 年以上経過している学校が全体の約 65%を占めており、現状の施設の維持には多額の整備費を見込む。	親校 2 校のうち 1 校が築後 30 年以上経過している。	築後 30 年に迫る学校給食センターもあり、現状の施設の維持には多額の整備費を見込む。
運営体制	調理員を 2 人配置している他、児童生徒数に応じ調理パートを配置している。	親校は単独調理校方式と同様であり、子校は搬送パートを配置している。	児童生徒数に応じて調理員等を配置している他、対象校には搬送パートを配置している。

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
食物アレルギー対応	保護者との面談等を通し、除去食を基準にアレルギー対応食を提供している。	同左	保護者との面談等を通し、専用の調理室を設け、除去食を基準にアレルギー対応食を調理している。
提供時間・温度	同一敷地内で調理するため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	近隣の子校に搬送しているため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	交通渋滞等の影響を受けるおそれもあるが、保温食缶を使用しているため、一定の温度での提供ができています。
給食単価	人員体制等に起因し、児童生徒数が少ない学校ほど割高となる傾向となる。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、児童生徒数が少ない単独調理校と比し割安となる傾向となる。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、単独調理校と比し割安となる傾向となる。
リスク管理（ハード面）	同一敷地内で調理するため、搬送遅延のおそれがなく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	近隣の子校に搬送しているため、搬送遅延のおそれが少なく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	複数の学校に給食を提供しているため、単独調理校と比較して、災害等による影響が大きい。
リスク管理（ソフト面）	栄養士等は、学校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養士等は、親校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養士は、複数人配置となっているため、単独調理校と比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしやすい。
その他	東日本大震災時には、一部の単独調理校では、給食関係の職員による避難所の炊き出し協力や避難所等へ食材の提供等を行う一方、市内6か所の学校給食センターでは、市内医療機関や近隣の避難所等へ食材の提供を行った。 また、学校給食センターは、単独調理校が災害で給食の実施が困難となった際や、学校の改修等に伴い給食室が使用できない際など、一時的に代替提供を行う役割も担っている。		

⇒ 以上のとおり、実施方式ごとに様々な特徴や多様な役割がある中、これまで実施してきた安全で安心な学校給食を前提に、今後見込まれる児童生徒数の減少や給食施設の老朽化といった課題を見据え、将来的に持続可能な学校給食とするため、給食施設のあり方を検討していく必要がある。